

「おいしさ」への ひたむきな情熱

精肉や惣菜、和菓子、しぐれ煮の販売のほか、レストランの経営など、
外食・中食・内食市場を網羅し、広く日本の食卓を支えてきた株式会社柿安本店。
家で、店舗で、その料理を口にした経験がある人は多いだろう。
おいしさを追い求めてきた145年の歴史は、時代の先をいく挑戦の連続だった。

柿の行商から牛鍋屋に転身 革新的な食文化を桑名へ

戯作者、新聞記者として文明開
化の世を生きた仮名垣魯文は、『安
愚楽鍋』（明治4年）で次のように
記している。

「土農工商老若男女、賢愚貧福お



創業者・赤塚安次郎氏
元々、果樹園を経営。中でも柿の評判が良
く、「柿の安さん」と呼ばれていたことから、
「柿安」を屋号にした

しなべて、牛鍋食はねば開化不進
奴」

「牛鍋を食べない者は時代遅れ
だ」という発言は、文化人として活
躍した魯文らしい。肉食忌避が当
たり前だった当時、牛肉を味噌や
醤油で煮込んだ牛鍋は、文明開化
の象徴だった。そんな時代におい

て牛鍋を食し、牛鍋屋を
興した赤塚安次郎氏に
は、先見の明があつたとい
えるだろう。

柿安本店の創業者であ
る安次郎氏は、現在の津
市で果樹園を経営。育て
た果物を船で桑名へ運
び、販売していた。桑名は

さに魅了されたに違いない。そん
な安次郎氏が他と異なるのは、「こ
の感動を地元の人にも味わってモ
らいたい」と実際に店舗を興した
ことだ。

明治4年、桑名川岸町（現在の桑
名市相川町）に牛鍋屋「柿安」を創
業。料理はもちろん、店の演出にも
こだわった。女性従業員は矢継に
赤い襷をかけ、その上に前掛けを
着用。ハリのある声で対応し活気
を出すなど、洗練された雰囲気をつ
くった。こうした熱意とおいしさ



左 牛鍋のおいしさを追いかけていた安次郎氏は、毎日店で使った調味料の量を計りながら、独自の割り下を開発した。改良を加えながら現在も受け継がれている 右 「三重 柿安牛」は三重県北勢地域（桑名市、四日市市、鈴鹿市、亀山市、いなべ市、木曽岬町、東員町、菰野町、朝日町、川越町の10市町村）で肥育。北勢地域は、「きれいな水」「澄んだ空気」「季節に応じた適度な寒暖差」といった、優れた肥育環境がそろっている

は徐々に浸透。店は連日大盛況だ
った。「おもてなしの心」は「柿安料
亭本店」へと受け継がれている。

こだわりの結晶「柿安牛」 高品質な牛肉を家庭へ

安次郎氏の「時流を捉える積極
性」は、その後も柿安の伝統として
受け継がれていく。2代目、赤塚金
太郎氏は肉牛の肥育事業へ参入、
3代目の赤塚二三雄氏はすき焼き
と会席料理を組み合わせるなど、
時代の流れを先読みしつつ経営を
拡大。現在は料亭「柿安」をはじめ
としたレストラン事業と共に、精
肉、惣菜、和菓子、食品と5つの事
業を展開している。

中でも創業当初から始まった精
肉事業には、「おいしいものをお値
打ちに提供する」という経営理念
が色濃くあらわれている。生産か
ら加工、販売まで自社で一貫管理。
高い品質と食の安全・安心を達成
した。さらに牛はもちろん、豚、鶏
それぞれに、柿安でしか買えない
オリジナルブランドを開発。新た
な食文化に挑戦した安次郎氏の精
神が息づいている。

飼育地の地名を付けたブランド
牛が多いなか、企業名を名付けた
「三重 柿安牛」は自信の証だ。「柿安
指定牧場」が県内の北勢地域で肥
育した最高等級「A5」の黒毛和牛
のみに限定するなど、厳しく規格を
設定。全国に展開する「柿安精肉」

東海道の宿場町として発達。多く
の人が行き交うのと同時に、さま
ざまな情報が集まった。横浜で流
行していた牛鍋は、流行りものと
して噂になっていったのだろう。好
奇心を刺激された安次郎氏は、実
際に横浜へと足を運んだ。

魯文が主宰した雑誌「魯文珍報」
には、牛鍋を食した人々の様子が
次のように描かれている。

「半熟の肉片、いまだ少しく赤み
を帯びたところ五分切りの白
葱、全く辛味を失わざる時、何人
にても、一度箸を入るれば、ああ、美
なるかな、牛肉の味わいと、叫ばざ
るものほとんどまれなり候」
多くの人と同様、牛鍋のおいし



上 近隣の小学生を招く食育セミナーは、桑名市役所の協力のもと
実施。7月11日には、桑名市立城東小学校の児童29人を招待。「柿
安ダイニング」の料理人がキュウリの板ずりやマカロニサラダづくり、
おいしく見える盛り付けのコツを伝授した 中 感謝祭では地元のNP
Oや行政機関の活動展示、体験コーナーの出展も。できたての柿安
製品を特別価格で購入できる。桑名市民必見のイベントだ 下 199
1年、創業120周年の周年事業として桑名市九華公園の清掃をした
のが活動のきっかけ。現在は毎月1回のペースで続けられている

で販売している。

肉の加工は、桑名市安永にある
「柿安ミートセンター」が担当してい
る。丹精込めて育てられた「三重 柿
安牛」は、手から伝わる温度で脂が
溶けてしまうほど繊細。精肉店
頭での加工にも熟練した腕が必要
になるため、「柿安アカデミー」を実
施し、日々おいしく肉を切る技術
を磨いている。

こうして店頭へと届けられる
「三重 柿安牛」は鮮やかな紅赤色
の赤身に、きめ細かく入った乳白
色の霜が美しい。食べた瞬間独特
の芳醇な香りが広がり、滑らかに
溶けていくのを感じられるだろ
う。

積極的に地域と関わり 愛される企業へ

今年4月22日から28日かけ、
桑名市内を会場に「2016年ジ

ユニア・サミット in 三重」が行
われた。イベントを盛り上げよう
と、150日前の2015年11月
24日、食育セミナーを開催。本社に
桑名市立立教小学校の児童38人を
招待した。県内産の食材を用いた
「伊勢ひじきとワカメのサラダ」な
どの調理実習や試食と共に、市役
所の職員がジュニア・サミットの
情報を発信し、子どもたちの理解
を促した。

100日前には本社周辺の清掃
を実施。清掃活動は2008年以
降、従業員の有志が毎月1回行っ
ているものだ。今回はきれいなま
ちづくりで歓迎気運を高めよう
と、約50人が参加。市役所の職員や
ボランティア団体と、桑名市九華
公園などを清掃した。

「口福堂」の製品を製造する「柿
安スイーツファクトリー」では、定
期的にイベントを開催。工場勤務

の従業員が、顧客と触れ合う機会
をつくろうと企画した。精肉や和
菓子、しぐれ煮などの製品をお値
打ちに販売するほか、子ども向け
の催し物、市内で活躍するNPO
の活動発表も実施している。次回
開催は11月6日の予定だ。

桑名が誇る老舗企業、柿安。今後
も地域に根ざしつつ、「時流を捉え
る積極性」を武器に歴史を重ねて
いくのだろう。

<Information>

株式会社 柿安本店
桑名市吉之丸8
TEL / 0594-23-5500(代)
WEB / <http://www.kakiyasuhonten.co.jp/>

第14回感謝祭を開催！
日時 / 11月6日(日)9時～12時
場所 / 柿安スイーツファクトリー
(桑名市陽だまりの丘5-201)

雨天
決行

